VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

டபுள் லேயர் பனீர்

தேவையானவை: பனீர் - 200 கிராம், பச்சை சட்னி (சற்று காரமாக) - 3 டேபிள்ஸ்பூன், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 4, பூண்டு - 5 பல், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், கரம்மசாலா - அரை டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, வெண்ணெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன். பொரிக்க: கார்ன்ஃப்ளார் - சிறிது, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை: பனீரை அரை இன்ச் கனத்திற்கு அகல மாகவும், நீளமாகவும் வெட்டுங்கள். பச்சை சட்னியை அதன் மேல் நன்கு தடவி மற்றொரு துண்டால் மூடுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கொள்ளுங்கள். கார்ன்ஃப்ளாரை நீர்க்கக் கரையுங்கள். பனீர் துண்டு களை (நடுவில் சட்னியோடு) கார்ன்ஃப்ளார் கரைச லில் நனைத்து எடுத்து, காயும் எண்ணெயில் பொரித் தெடுங்கள். வெங்காயம், பூண்டை தோலுரித்து பொடி யாக நறுக்குங்கள். தக்காளியை மிக்ஸியில் அடித்து, சாறு எடுங்கள். 3 டேபிள்ஸ்பூன் வெண்ணெயைக் காய வைத்து, நறுக்கிய பூண்டு சேர்த்து வதங்கியதும் வெங்காயம் சேருங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கிய தும் எடுத்து வைத்திருக்கும் தக்காளிச் சாறை வடிகட்டி சேருங்கள். அத்துடன் மிளகாய்தூள், உப்பு சேர்த்து சிறு தீயில் பச்சை வாசனை போக கொதிக்கவிடுங்கள். கடைசியில் சீரகத்தூள், கரம்மசாலா சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்க விடுங்கள். ஒரு ட்ரேயில் பனீரை வைத்து அதன்மேல் குழம்பை ஊற்றி பரிமாறுங்கள்.



தக்காளி சம்பல்



தேவையானவை: பெரிய வெங்காயம் - 4, தக்காளி - 6, பூண்டு - 10 பல், கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன். அரைக்க: மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், பூண்டு - 6 பல் (பெரியதாக).

செய்முறை: வெங்காயம், தக்காளியை நீளவாக்கில் மெல்லியதாக நறுக்குங்கள். பூண்டையும் தோலுரித்து நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். பூண்டு, மிளகாய்தூள் ஆகியவற்றை ஒன்றாக நைஸாக அரையுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து அரைத்த விழுதை முதலில் சேருங்கள். பச்சை வாசனை போகக் கிளறிய பின், பூண்டு, வெங்காயம் சேர்த்து, அத்துடன் சிட்டிகை உப்பையும் போட்டு வதக்குங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும் தக்காளி, தேவையான உப்பு சேர்த்து சுருள கிளறுங்கள். கறிவேப்பிலை சேர்த்து இறக்குங்கள்.

இட்லி, தோசைக்கு இணக்கமான சைட் டிஷ்.

தயிர் உருளை



தேவையானவை: சிறிய உருளைக்கிழங்கு - அரை கிலோ, பெரிய வெங்காயம் - 2, சற்று புளித்த தயிர் - அரை கப், இஞ்சி - பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், மிளகுதூள் - அரை டீஸ்பூன், கரம்மசாலா - அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை: உருளைக்கிழங்கை வேகவைத்து தோலுரித்துக் கொள்ளுங்கள். பெரிய வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து வெங்காயத்தை சேர்த்து நன்கு நிறம் மாறும்வரை வதக்குங்கள். பின்னர் மிளகாய்தூள், மிளகுதூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு, உருளைக்கிழங்கு சேர்த்து சிறு தீயில் 10 நிமிடம் நன்கு வதக்குங்கள். பின்னர் தயிர், கரம் மசாலா சேர்த்து சுருளக் கிளறி இறக்குங்கள்.

பிரெட், சப்பாத்தி, பூரிக்கு சூப்பரான சைட் டிஷ் இந்த தயிர் உருளை.

க்ரீன் கறி வெஜ் கோப்ஃஃதா



தேவையானவை: (கோஃஃப்தாவுக்கு) உருளைக்கிழங்கு - 2, கேரட் - 1, பட்டாணி - 1 கைப்பிடி, பீன்ஸ் - 2, மைதா - 3 டேபிள்ஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், கரம்மசாலா - அரை டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - ருசிக்கு, எண்ணெய் - தேவைக்கு, பிரெட் ஸ்லைஸ் - 2. அரைக்க: தேங்காய் - 1 மூடி, முந்திரி - 5 (இரண்டையும் ஒன்றாக அரைக்க வேண்டும்). புதினா - அரை கட்டு, மல்லித்தழை - 1 கைப்பிடி, இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 5 பல், பச்சை மிளகாய் - 6 (இவை அனைத்தையும் ஒன்றாக அரைக்க வேண்டும்). தாளிக்க: பட்டை - 1 துண்டு, லவங்கம் - 2, பெரிய வெங்காயம் - 2, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள் ஸ்பூன், எண்ணெய் - 4 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: கிழங்கை வேக வைத்து தோலுரித்து மசித்துக்கொள்ளுங்கள். காய்கறிகளை பொடியாக நறுக்கி வேகவைத்து, தண்ணீரில்லாமல் வடித்து மசியுங்கள். அத்துடன் எண்ணெய் நீங்கலாக மற்ற பொருட்களை ஒன்றாக சேர்த்து பிசையுங்கள். சிறுசிறு உருண்டைகளாக உருட்டுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து உருண்டைகளைப் பொரித்தெடுங்கள். கோஃஃப்தா ரெடி.

அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை நன்கு அரைத்தெடுங்கள். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து வெங்காயம் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். அத்துடன் புதினா மசாலாவை சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். அதில் 2 கப் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்கவிடுங்கள். பின்னர் தேங்காய், முந்திரி, விழுதை சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். பரிமாறும் பொழுது உருளைக்கிழங்கு கோஃஃப்தாக்களை அதில் போட்டு 5 நிமிடம் ஊறவிட்டு பரிமாறுங்கள்.

விருந்துகளுக்கு ஏற்ற வித்தியாசமான சைட் டிஷ்.

கோஸ் பனீர் கறி



தேவையானவை: கோஸ் - கால் கிலோ, பனீர் - 200 கிராம், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, கறி வேப்பிலை - சிறிது. தாளிக்க: கடுகு - கால் டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், பட்டை - 1 துண்டு, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: கோஸை மெல்லியதாக நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். பனீரை சற்று கனமாக நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, சீரகம், பட்டை தாளித்து கோஸை சேருங்கள்.

10 நிமிடம் நன்கு வதக்கியபின் மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு, பனீர் சேர்த்து பச்சை வாசனை போய் சுருளும் வரை கிளறி கறிவேப்பிலை சேர்த்து இறக்குங்கள்.

வெஜ் கோப்ஃதா



தேவையானவை: உருளைக்கிழங்கு - 2, கேரட் - 2, பீன்ஸ் - 5, பட்டாணி - அரை கப், பிரெட் ஸ்லைஸ் - 2, கார்ன்ஃப்ளார் அல்லது மைதா மாவு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், கரம்மசாலா - 1 டீஸ்பூன், பெரிய வெங்காயம் - 1, இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 4 பல், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - தேவைக்கு. குழம்புக்கு: சின்ன வெங்காயம் - 8, தக்காளி - 5, பூண்டு, இஞ்சி - 2 டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், கரம்மசாலா - 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: உருளைக்கிழங்கு, கேரட்டை தோல் நீக்கி சிறு துண்டுகளாக்குங்கள். பீன்ஸ், வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக் குங்கள். உருளைக் கிழங்கு, கேரட், பீன்ஸ், பட்டாணி ஆகியவற்றை குக்கரில் போட்டு சிறிது உப்பு சேர்த்து வேகவைத்து தண்ணீரை வடித்து மசியுங்கள். 2 டேபிள்ஸ்பூன் எண்ணெயைக் காயவைத்து, வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு வதக்கி அத்துடன் மிளகாய்தூள் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். வெந்த காய்கறிகளையும் மல்லித்தழை, உப்பு, கரம்மசாலா சேர்த்து நன்கு மசித்தாற் போலக் கிளறுங்கள். அத்துடன் உதிர்த்த பிரெட் ஸ்லைஸ், கார்ன்ஃப்ளார் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள். சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள்.

குழம்பு செய்யும் முறை: வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். வெங்காயம் பொன்னிறமானதும், இஞ்சி, பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள் சேர்த்து, பச்சை வாசனை போகக் கிளறுங்கள். தக்காளி, உப்பு சேர்த்து தக்காளி கரையும் வரை வதக்கி, தேவையான தண்ணீர் சேருங்கள். குறைந்த தீயில் 5 நிமிடம் கொதிக்க விட்டு

இறக்குங்கள். பரிமாறும்பொழுது கோஃப்தாக்களை குழம்பில் சேர்த்துப் பரிமாறுங்கள். வெஜ் கோஃதா ரெடி.

மின்ஸ்டு சோயா



தேவையானவை: சோயா உருண்டைகள் - 15, சின்ன வெங்காயம் - 15, பூண்டு - 5 பல், இஞ்சி - 1 துண்டு, தக்காளி - 2, மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு. தாளிக்க: சோம்பு - கால் டீஸ்பூன், பட்டை - 1 துண்டு, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: சின்ன வெங்காயம், பூண்டு, இஞ்சி ஆகியவற்றை தோலுரித்து பொடியாக நறுக்குங்கள். தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். சோயா உருண்டைகளை கொதிக்கும் நீரில் போட்டு பிழித்தெடுத்து, பச்சை தண்ணீரில் இருமுறை அலசுங்கள். நன்கு பிழிந்து எடுத்து மிக்ஸியில் அடித்து, உதிர்த்துக்கொள்ளுங்கள்.

எண்ணெயைக் காயவைத்து சோம்பு, பட்டை தாளித்து வெங்காயம், பூண்டு, இஞ்சி சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். 10 நிமிடம் வதங்கியதும் சோயா சேர்த்து மேலும் சிறிது நேரம் வதக்குங்கள். பின்னர் மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், தக்காளி, உப்பு சேர்த்து தக்காளி கரைந்து மீண்டும் சுருளும் வரை கிளறி, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை சேர்த்து இறக்குங்கள்.

உளுந்து தக்காளி மசாலா



தேவையானவை: முழு உளுந்து - அரை கப், தக்காளி - 2, பச்சை மிளகாய் - 3, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிது. தாளிக்க: கடுகு - கால் டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், நெய் - அரை டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: உளுந்தை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து 3 கப் தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு வேகவையுங்கள். குக்கர் என்றால் 2 விசில் போதும். குழைந்துவிடக்கூடாது. தக்காளி, பச்சை மிளகாயைப் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். நெய், எண்ணெயை ஒன்றாகக் காயவைத்து கடுகு, சீரகம் தாளித்து, பச்சை மிளகாய் சேருங்கள். பின்னர் தக்காளி சேர்த்து, 5 நிமிடம் வதக்கி, வெந்த உளுந்து, உப்பு, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை சேர்த்து 10 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்கி, எலுமிச்சம்பழச் சாறு சேருங்கள்.

நாவைக் கட்டிப் போடச்செய்யும் அசத்தலான சைட் டிஷ் இது.

கறிவேப்பிலை உருளை கறி



தேவையானவை: சிறிய உருளைக்கிழங்கு - அரை கிலோ (அல்லது) பெரிய உருளைக்கிழங்கு - அரை கிலோ, உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - 4-5 டேபிள்ஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன். அரைக்க: தேங்காய் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை இலைகள் - அரை கப், இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 4, பூண்டு - 5 பல்.

செய்முறை: சிறிய உருளைக்கிழங்கு என்றால் வேகவைத்து தோலுரித்துக் கொள்ளுங்கள். பெரிய உருளைக்கிழங்கு எனில் தோல் சீவி நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். அரைத்து வைத்துள்ள மசாலா, உப்பு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு சேர்த்து உருளைக்கிழங்கில் பிசறி 1 மணி நேரம் ஊற விடுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து இதனையும் சேர்த்து நடுத்தர தீயில் நன்கு கிளறுங்கள். உருளைக்கிழங்கு வெந்து சுருளும் வரை கிளறி இறக்குங்கள். சாதத்துக்கு பிரமாதமான சைட் டிஷ்.

கோவை பீஸ் மசாலா



தேவையானவை: பச்சைப்பட்டாணி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தனியாதூள் - 1 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை- சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு. அரைக்க: சின்ன வெங்காயம் - 10, இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 5 பல், தேங்காய் துருவல் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 1. தாளிக்க: பட்டை - 1 துண்டு, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பட்டாணியை சிறிது உப்பு சேர்த்து வேகவைத்துக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக அரைத்தெடுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து பட்டையைத் தாளித்து, வெங்காயம் சேருங்கள்.

வெங்காயம் பொன்னிறமாக வதங்கியதும் தக்காளி, அரைத்த விழுது, மிளகாய்தூள், தனியா தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பின்னர் பட்டாணியையும் சேருங்கள். 5 முதல் 10 நிமிடம் வரை நன்கு கிளறி இறக்குங்கள்.

கசகசா குருமா



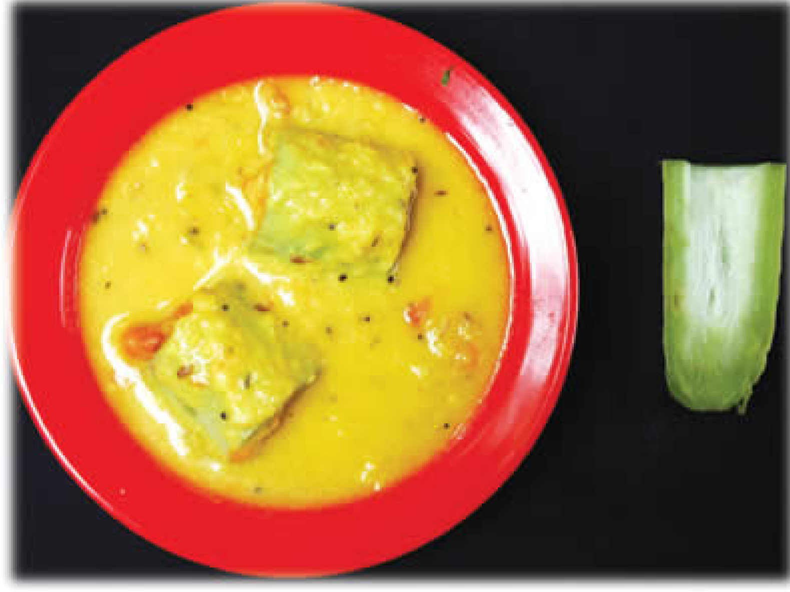
தேவையானவை: காய்கறி கலவை - 2 கப் (பொடியாக நறுக்கியது), பெரிய வெங்காயம் - 1, தயிர் (சற்று புளிப்புள்ளது) - அரை கப், உப்பு - தேவைக்கு. அரைக்க: இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 5 பல், பச்சை மிளகாய் - 5, முந்திரி - 6, கசகசா - 2 டேபிள்ஸ்பூன், தேங்காய் துருவல் - கால் கப். தாளிக்க: பட்டை - 1 துண்டு, லவங்கம் - 1, ஏலக்காய் - 2, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: நறுக்கிய காய்கறிகளை சிறிது உப்பு, தண்ணீர் சேர்த்து ஒரு குக்கரில் போட்டு மூடி அடுப்பில் வைத்து ஒரு விசில் வந்ததும் இறக்குங்கள். ஒரு நிமிடம் கழித்து திறந்தால் நிறம் மாறாமல் காய் வெந்திருக்கும். அரைக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக நன்கு அரைத்தெடுங்கள். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து வெங்காயத்தை சேருங்கள்.

வெங்காயம் வதங்கியதும் அரைத்த மசாலாவை சேர்த்து சிறு தீயில் வைத்து வாசனை போக வதக்கி காய்கறிகளையும், உப்பையும் சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்கவிடுங்கள். தயிரைக் கடைந்து சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள்.

இதுவரை சுவைத்திராத சுவையில் மணக்கும் இந்த சைட் டிஷ்.

ஸ்டஃப்டு புடலை தால்



தேவையானவை: பாசிப்பருப்பு - 1 கப், சற்று மெல்லிய, சிறிய புடலை - 1, தேங்காய் பால் - 1 கப், மிளகு, சீரகம் - தலா 1 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன் (விருப்பப்பட்டால்). ஸ்டஃப்பிங் செய்ய: உருளைக்கிழங்கு - 2, கேரட் - 1, பீன்ஸ் - 5, பச்சை மிளகாய் - 2, இஞ்சி - 1 துண்டு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன். தாளிக்க: பெரிய வெங்காயம் - 1, காய்ந்த மிளகாய் - 2, கறிவேப்பிலை - சிறிது, நெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை: பாசிப்பருப்பை வெறும் கடாயில் வாசனை வரும்வரை வறுத்தெடுங்கள். பின்பு மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்கு வேகவைத்து கொள்ளுங்கள். மிளகு, சீரகத்தை நன்கு அரைத்து அதில் சேருங்கள். அதோடு உப்பையும் சேர்த்து பச்சை வாசனை போகக் கொதித்தபின் இறக்கி, தேங்காய் பாலை ஊற்றுங்கள். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கி, மிளகாயை இரண்டாக கிள்ளுங்கள். நெய், எண்ணெயைக் காயவைத்து, மிளகாய் சேர்த்து வறுத்து, வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்கி பருப்பில் சேருங்கள். இதுதான் தால்.

புடலையை 2 அங்குல நீளத்துக்கு முழுதாக வெட்டிக்கொள்ளுங்கள். அதனுள்ளிருக்கும் விதையை நீக்கிவிடுங்கள். உப்பு கலந்த நீரில் வேகவைத்தெடுங்கள். (உடையாதபடி கவனமாக கையாள வேண்டும்). உருளை, கேரட்டை, தோல் சீவி, பீன்ஸுடன் சற்று பெரிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். உப்பு சேர்த்து நன்கு வேகவைத்து எடுத்து கையால் மசித்துவிடுங்கள். பச்சை மிளகாய், இஞ்சியை கரகரப்பாக அரைத்து எண்ணெயில் தாளித்து, காய்கறியில் சேருங்கள். அத்துடன் பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை, எலுமிச்சம்பழச் சாறு, உப்பு சேர்த்து பிசைந்து புடலையினுள் அடைத்துவிடுங்கள். பரிமாறும் பாத்திரத்தில் இதனை அடுக்கி அதன்மேல் தாலை ஊற்றி, மல்லித்தழை தூவிப் பரிமாறுங்கள்.

பனீர் காய்கறி கோஃப்தா



தேவையானவை: (கோஃப்தாவுக்கு) பனீர் - 200 கிராம், உருளைக்கிழங்கு - 2, கேரட் - 1, பீன்ஸ் - 6, வெங்காயம் - 1, பச்சை மிளகாய் - 3, இஞ்சி - 1 துண்டு, மல்லித்தழை - சிறிது, கார்ன்ஃப்ளா ர் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மைதா - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - தேவைக்கு. அரைக்க: சின்ன வெங்காயம் - 8, இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 6 பல், தக்காளி - 6 (தனியாக அரைக்க வேண்டும்). தாளிக்க: பட்டை - 1 துண்டு, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன். மசாலாவுக்கு: மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தனியாதூள் - 1 டீஸ்பூன், கரம் மசாலா - அரை டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை (கோஃப்தா): உருளைக்கிழங்கையும், கேரட்டையும் தோல் சீவி பீன்ஸுடன் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள். நன்கு மசித்துவிடுங்கள். இஞ்சி, மிளகாய், மல்லித்தழையை அரைத்து சேருங்கள். பனீரையும் துருவிச் சேருங்கள். அத்துடன் மைதா, கார்ன்ஃப்ளார், உப்பு சேர்த்து நன்கு பிசைந்து சிறு உருண்டைகளாக உருட்டுங்கள். எண்ணையைக் காயவைத்து, உருண்டைகளைப் பொரித்து எடுத்து தனியே வையுங்கள். அரைக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை தனியே அரைத்தெடுங்கள். நெய், எண்ணையை காயவைத்து பட்டை தாளித்து வெங்காயம், இஞ்சி-பூண்டு விழுதைச் சேருங்கள். பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பின்னர் மிளகாய்தூள், தனியாதூள் சேர்த்து மேலும் சிறிது வதக்குங்கள். கடைசியில் உப்பு, தக்காளி சாறு சேர்த்து தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக சிறு தீயில் கொதிக்கவிடுங்கள். பரிமாறும்போது கோஃப்தாக்களை போட்டு மல்லித்தழை தூவி பரிமாறுங்கள்.

ரைஸ் மஞ்சூரியன் க்ரேவி



தேவையானவை: சாதம் - 1 கப், கேரட் - 1, பீன்ஸ் - 6, சோயா சாஸ் - 2 டீஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளார் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, மல்லித்தழை - சிறிது, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

க்ரேவி: வெங்காயம் - 2, சோயா சாஸ் - 2 டீஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளார் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், ஆரஞ்சு கலர் - சிறிது, எண்ணெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, மல்லித்தழை - தேவைக்கு.

நசுக்க: இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 6 பல், பச்சை மிளகாய் - 6.

செய்முறை: சாதத்தை நன்கு குழைவாக பிசைந்துகொள்ளுங்கள். காய்கறிகளை மிகவும் பொடியாக நறுக்குங்கள். நசுக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை நன்கு நசுக்குங்கள். சாதத்துடன் காய்கறி, மல்லித்தழை, சோயாசாஸ், உப்பு, நசுக்கிய விழுதில் சிறிது, கார்ன்ஃப்ளார் சேர்த்து நன்கு பிசைந்துகொள்ளுங்கள். இக் கலவையை சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள்.

பிறகு வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து நசுக்கிய விழுது, வெங்காயம் சேர்த்து நன்கு வதக்கி சோயாசாஸ், உப்பு சேர்க்கவும். 2 கப் தண்ணீரில் கார்ன்ஃப்ளாரையும் ஆரஞ்சு கலரையும் கரைத்து வெங்காயக் கலவையில் ஊற்றி 5 நிமிடம் நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். பரிமாறும் போது உருண்டைகளை சேர்த்து பரிமாறுங்கள்.

நூடுல்ஸுக்கும் ஃப்ரைட் ரைஸுக்கும் இந்த கிரேவி பிரமாதமான ஜோடி.

கிரீன் சில்லி மசாலா



தேவையானவை: கெட்டியான பச்சை மிளகாய் - 50 கிராம், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - அரை கப், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தனியாதூள் - 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், புளி - சிறிய உருண்டை, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: எண்ணெய் - கால் கப், கடுகு - 1 டீஸ்பூன், வெந்தயம் - அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: மிளகாயை கழுவி துடைத்து இரண்டாக நறுக்கி உப்பு, மஞ்சள்தூள், எலுமிச்சம்பழச் சாறு சேர்த்து இரண்டு நாள் ஊறவிடுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, வெந்தயம் தாளித்து புளியை கெட்டியாக கரைத்து சேருங்கள். அதில் மிளகாய்தூள், தனியாதூள், சீரகத்தூள், பெருங்காயம் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக கொதிக்கவிட்டு மிளகாயை சேருங்கள். நன்கு கிளறி இறக்குங்கள்.

சப்பாத்திக்கு தொட்டுக்கொள்ள காரசாரமான சைட் டிஷ்.

பீஸ் மசாலா



தேவையானவை: பட்டாணி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 5, இஞ்சி - பூண்டு விழுது - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தனியா தூள் - 1 டீஸ்பூன், தக்காளி சாஸ் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிதளவு. தாளிக்க: வெண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பட்டாணியை உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். தக்காளியை மிக்ஸியில் அடித்து, சாறாக்குங்கள். வெண்ணெயை உருக்கி, இஞ்சி பூண்டு விழுதை சேருங்கள். அந்த விழுது பச்சை வாசனை போக வதங்கியதும், வெங்காயம் சேருங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும் தக்காளி சாறு, தக்காளி சாஸ், மிளகாய் தூள், தனியா தூள், உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போக நன்கு கொதிக்க விடுங்கள். கடைசியில் பட்டாணி சேர்த்து, நன்கு கிளறி, 5 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு, மல்லித்தழை சேர்த்து இறக்குங்கள்.

பட்டர் வெஜ் மசாலா



தேவையானவை: உருளைக்கிழங்கு - 2, கேரட் - 1, குடமிளகாய் - 1, பீன்ஸ் - 8, காலிஃப்ளவர் சிறியதாக - 1, பட்டாணி - அரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 2, பச்சை மிளகாய் - 4, மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், கரம்மசாலா - அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: வெண்ணெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை - 2 துண்டு, இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: காய்கறிகளை தோல் நீக்கி சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். நறுக்கிய காய்கறிகளை குடமிளகாய் நீங்கலாக, சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்கு வேகவையுங்கள். வெண்ணெயை உருக்கி பட்டை, இஞ்சி-பூண்டு விழுது சேர்த்து சிறிது வதக்கி வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். அத்துடன் குடமிளகாய், சிறிய பச்சை மிளகாய் சேர்த்து தக்காளி கரையும் வரை வதக்குங்கள். பிறகு மிளகாய்தூள், சீரகத்தூள் சேர்த்து வதக்கி காய்கறிகளையும் சேருங்கள். நன்கு கொதிக்கவிட்டு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கரம்மசாலா, உப்பு, மல்லித்தழை சேர்த்து இறக்குங்கள்.

மல்லி மசாலா



தேவையானவை: மல்லித்தழை - 2 கட்டு, பெரிய வெங்காயம் - 2, பூண்டு - 6 பல், புளி - சிறு உருண்டை, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. பொடிக்க: காய்ந்த மிளகாய் - 6, தனியா - 2 டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு - 2 டீஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன். தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், நல்லெண்ணெய் - 5 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: மல்லித் தழையை சுத்தம் செய்து மிகவும் பொடியாக நறுக்குங்கள். வெங்காயம், பூண்டை தோலுரித்து பொடியாக நறுக்குங்கள். பொடிக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை வெறும் கடாயில் சிவக்க வறுத்து பொடியுங்கள்.

எண்ணெயைக் காய வைத்து, கடுகு தாளித்து வெங்காயம், பூண்டு, சிறிது உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து சற்று நிறம் மாறும் வரை வதக்கி, மல்லித்தழையைச் சேருங்கள். மல்லித்தழை நன்கு வதங்கியதும் புளியைக் கெட்டியாக கரைத்து ஊற்றி, பெருங்காயம், பொடித்த பொடி சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்குங்கள்.

இட்லி, தோசை, சப்பாத்தி முதல் கலந்த சாத வகைகள் வரை அனைத்துக்கும் ஈடுகொடுக்கும் இந்த மல்லி மசாலா.

மஷ்ரூம் மஞ்சூரியன்



தேவையானவை: காளான் - 1 பாக்கெட், கார்ன்ஃப்ளார் - அரை கப், மைதா - அரை கப், சோயா சாஸ் - 2 டீஸ்பூன், ஆரஞ்சு ரெட் கலர் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.தாளிக்க: பெரிய வெங்காயம் - 1, பூண்டு - 8 பல், இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 5, கார்ன்ஃப்ளார் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, சோயா சாஸ் - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: காளானை இரண்டாக நறுக்குங்கள். கார்ன்ஃப்ளார், மைதா, சோயா சாஸ், ஆரஞ்சு கலர், உப்பு, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து, கெட்டியாக கரைத்துவைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, கரைத்து வைத்திருக்கும் மாவில் காளானை நனைத்தெடுத்து எண்ணையில் போட்டு பொரித்தெடுங்கள்.

வெங்காயம், பூண்டு, மிளகாயைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து வெங்காயம், பூண்டு, மிளகாய் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பின்னர் பொரித்த காளான், சோயா சாஸ், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை ஆகியவற்றையும் சேருங்கள். கார்ன்ஃப்ளாரை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து தெளித்து, தெளித்து நன்கு கிளறி இறக்குங்கள்.

சுடச்சுட சாப்பிட, கொத்துமல்லி மணத்தோடு கமகமக்கும் இந்த மஞ்சூரியன்.

குடமிளகாய் பனீர் மசாலா



தேவையானவை: குடமிளகாய் - 2, பனீர் - 200 கிராம், பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 2, சாட் மசாலா - 2 டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை: குடமிளகாய், பனீர், வெங்காயம், தக்காளி ஆகியவற்றை சதுர துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து வெங்காயம், மிளகாய் சேர்த்து 5 நிமிடம் வதக்கி பனீர், தக்காளி, உப்பு சேர்த்து மேலும் 5 நிமிடம் வதக்கி சாட் மசாலா, எலுமிச்சம்பழச் சாறு சிறிது உப்பு சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள்.

சாலட் வகைகள், புலாவ், சப்பாத்தி, பரோட்டாவுடன் சாப்பிட ஏற்ற மசாலா இது.

வாழைக்காய் மசாலா



தேவையானவை: வாழைக்காய் - 2, பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, இஞ்சி-பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது, மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - 1 டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு - 2 டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 2, சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், பட்டை - 1, எண்ணெய் - 3-4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: வாழைக்காயை நன்கு கழுவி தோல் நீக்காமல் சிறுதுண்டுகளாக நறுக்குங்கள். உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து, அரை வேக்காடு வேக வைத்து இறக்கி வடிகட்டுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை மிகவும் பொடியாக நறுக்குங்கள்.

எண்ணெயைக் காய வைத்து தாளிக்கும் பொருட்களை சேர்த்து பொன்னிறமாகப் பொரிந்ததும் வெங்காயத்தைச் சேருங்கள். அத்துடன் மஞ்சள்தூள், சிறிது உப்பு சேர்த்து வதக்குங்கள். பின்னர் இஞ்சி-பூண்டு விழுது சேர்த்து பச்சைவாசனை போகக் கிளறுங்கள். அதில் தக்காளி, மிளகாய்தூள், வாழைக்காய், தேவையான உப்பு சேர்த்து, நன்கு வேகும் வரை வதக்கி, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை சேர்த்து இறக்குங்கள்.

குழம்பு சாதம், தயிர் சாதம் போன்றவற்றுக்கு அருமையான சைட் டிஷ்.

அடை மசாலா



தேவையானவை: (அடைக்கு) துவரம்பருப்பு - கால் கப், கடலைப்பருப்பு - கால் கப், பாசிப்பருப்பு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், பச்சரிசி - 1 டேபிள்ஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 2, சோம்பு - அரை டேபிள்ஸ்பூன், தேங்காய்ப்பூ - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை (பொடியாக நறுக்கியது) - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - தேவைக்கு. மசாலாவுக்கு: பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 4, மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன். அரைக்க: இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 6 பல், தேங்காய்ப்பூ - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - இரண்டரை டீஸ்பூன், தனியாதூள் - 1 டீஸ்பூன், பட்டை - 1 துண்டு, லவங்கம் - 1, ஏலக்காய் - 1.

செய்முறை: அடைக்கு கொடுத்துள்ள பருப்புகளையும் அரிசியையும் ஒன்றாக 2 மணி நேரம் ஊற வைத்து மிளகாய், சோம்பு, சேர்த்து கரகரப்பாக அரைத்து, தேங்காய், மல்லித்தழை, உப்பு சேர்த்து கலந்துகொள்ளுங்கள். தோசைக்கல்லை காய வைத்து, சிறு அடைகளாக ஊற்றியெடுங்கள்.

வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை நன்கு அரைத்தெடுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். வெங்காயம் வதங்கியதும், தக்காளியையும் அரைத்த விழுதையும் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்கி தேவையான தண்ணீர் சேருங்கள். நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். பறிமாறும்போது அடைகளை, மசாலாவுடன் சேர்த்து பறிமாறுங்கள்.

குழந்தைகள் முதல் பெரியவர் வரை அனைவரும் விரும்பும் சைட் டிஷ் இது.

வேர்க்கடலை பட்டாணி மசாலா



தேவையானவை: பச்சை வேர்க்கடலை - 1 கப், பட்டாணி - அரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 4, மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், இஞ்சி பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: பட்டை - 1 துண்டு, சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: வேர்க்கடலை, பட்டாணியை சிறிது உப்பு சேர்த்து வேக வையுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து பட்டை, சீரகம் தாளித்து வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பின்னர் மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு, தக்காளி சேர்த்து தக்காளி கரையும் வரை வதக்கி வேர்க்கடலை, பட்டாணி சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள்.

சூடாகப் பரிமாறுங்கள். எந்த வகை டிபன் என்றாலும் எடுப்பான சைட் டிஷ் இது.

பனீர் டிலைட்



தேவையானவை: பனீர் - 200 கிராம், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தனியாதூள் - 1 டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், புளிக்காத தயிர் - 1 கப், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, வினிகர் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பனீரை விரல் நீளத் துண்டுகளாக சற்று அகலமாக நறுக்குங்கள். அத்துடன் மிளகாய்தூளில் பாதி, தனியாதூள், சீரகத்தூள், வினிகர், உப்பு சேர்த்து பிசறி 1 மணி நேரம் ஊற வையுங்கள். தயிரை ஒரு துணியில் வடிகட்டுங்கள். பின்னர் அதில் மீதமுள்ள மிளகாய்தூளை சேர்த்து நன்கு கலக்குங்கள். அத்துடன் பனீர் துண்டுகளை சேர்த்து பிசறி கலந்து பறிமாறுங்கள்.

சப்பாத்தி, பரோட்டவுக்கு இது நன்றாக இருக்கும். விரைவாகவும் செய்யலாம்.

சோயா பாலக் மசாலா



தேவையானவை: பசலை கீரை - 2 கட்டு, சோயா தூள் - அரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 1, பூண்டு - 5 பல், இஞ்சி - 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 3, எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை: கீரையை ஆய்ந்து, கழுவி, வேக வைத்து மசித்துக்கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளி, இஞ்சி, பூண்டு, பொடியாக நறுக்கி, எண்ணெயைக் காயவைத்து வதக்குங்கள்.

நன்கு வதங்கியதும் கீரை, உப்பு சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள். சோயாவை தண்ணீரில் அலசி பிழிந்து சேர்த்து கிளறுங்கள்.

வித்தியாசமான ருசியை விரும்புபவர்களுக்கு, விருந்து படைக்கும் இந்த சைட் டிஷ்.

சேனை மசாலா



தேவையானவை: சேனைக் கிழங்கு - அரை கிலோ, பெரிய வெங்காயம் - 2, பூண்டு - 8 பல், இஞ்சி - 1 துண்டு, மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தக்காளி சாஸ் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், புளி - 1 துண்டு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை: சேனைக் கிழங்கை தோல் சீவி சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி, உப்பு, மஞ்சள்தூள், புளி சேர்த்து வேகவிட்டு தண்ணீரை வடித்துக்கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து சேனைக்கிழங்கை (வெந்ததை) பொரித்தெடுங்கள்.

மீண்டும் சிறிது எண்ணெயைக் காய வைத்து சீரகம் தாளித்து, வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு சேர்த்து, வதங்கியதும் மிளகாய்தூள், சாஸ், சேனை, உப்பு சேர்த்து, பச்சை வாசனை போக நன்கு கிளறி இறக்குங்கள்.

ராஜ்மா மசாலா



தேவையானவை: ராஜ்மா - 1 கப், மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தனியாதூள் - 1 டீஸ்பூன், கரம்மசாலா - 1 டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு.

அரைக்க: பெரிய வெங்காயம் - 3, இஞ்சி - 1 துண்டு, பூண்டு - 6 பல். தனியே அரைக்க: தக்காளி - 5. தாளிக்க: கடுகு, வெந்தயம், மிளகு, சீரகம் - தலா கால் டீஸ்பூன், சோம்பு - சிட்டிகை, பட்டை - 1 துண்டு, எண்ணெய் - 3 - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: ராஜ்மாவை 8 முதல் 10 மணி நேரம் ஊறவிடுங்கள். பின்னர் உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள். வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு மூன்றையும் நைஸாக அரையுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து தாளிக்கும் பொருட்களை சேர்த்து, அரைத்த விழுதைச் சேருங்கள். குறைந்த தீயில் பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள்.

பின்னர் தக்காளியை அரைத்து அத்துடன் சேர்த்து, மிளகாய்தூள், தனியாதூள், சீரகத்தூள் போட்டு, பச்சை வாசனை போக கொதிக்கவிடுங்கள். பிறகு அதில் ராஜ்மா, மல்லி, சீரகத்தூள், உப்பு, சேர்த்து கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். இந்த மசாலா இருந்தால் சப்பாத்தியும் பூரியும் பரோட்டாவும் அதிகம் இரண்டு சாப்பிடத் தோன்றும்.

வெண்டை உருளை மசாலா



தேவையானவை: வெண்டைக்காய் - கால் கிலோ, உருளைக்கிழங்கு - 2, மிளகாய்தூள் - 2 டீஸ்பூன், தனியாதூள் - 1 டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டே.ஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: வெண்டைக்காயை கழுவி துடைத்து இரண்டாக நறுக்கி, விரல் நீள துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். உருளைக்கிழங்கை தோல் சீவி, விரல் நீள மெல்லிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, சீரகம், தாளித்து உருளைக்கிழங்கை சேருங்கள். அத்துடன் மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வதக்குங்கள். 10 நிமிடம் வதங்கியதும் வெண்டைக்காய், மிளகாய்தூள், தனியாதூள், சீரகத்தூள், உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்கி கடைசியில் எலுமிச்சம்பழச் சாறு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள்.

உருளை சுக்கா

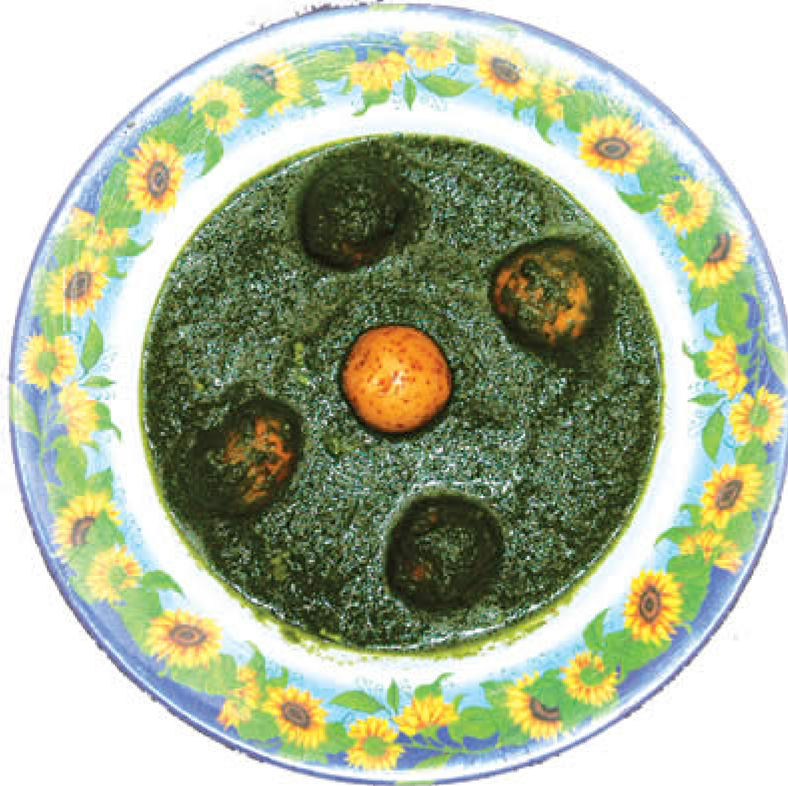


தேவையானவை: உருளைக்கிழங்கு - அரை கிலோ, பூண்டு - 10 பல், தேங்காய் பால் - அரை கப், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 2 டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 4, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பூண்டை தோலுரியுங்கள். கிழங்கை தோல் சீவி சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, சோம்பு, உளுத்தம்பருப்பு, இரண்டாக கிள்ளிய மிளகாய் தாளித்து பூண்டைச் சேருங்கள். 5 நிமிடம் வதக்குங்கள். பின்னர் உருளைக்கிழங்கு, மஞ்சள்தூள், மிளகாய்தூள், உப்பு, சேர்த்து 5 நிமிடம் வதக்குங்கள். தேங்காய் பால் சேர்த்து சிறு தீயில் நன்கு வேக விட்டு, சுருளக் கிளறி இறக்குங்கள்.

சும்மாவே சாப்பிடலாம் இந்த சூப்பர் சுக்காவை.

சீஸ் பிரெட் கோஃப்தா - பாலக் கறி



தேவையானவை: பிரெட் ஸ்லைஸ் - 3, சீஸ் துருவியது - 1 கப், மைதா - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை (பொடியாக நறுக்கியது) - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - தேவைக்கு. கறிக்கு: பசலை கீரை - 1 கட்டு, பூண்டு - 2 பல், பச்சை மிளகாய் - 2. தாளிக்க: பட்டை - 1 துண்டு, பெரிய வெங்காயம் - 1, பச்சை மிளகாய் - 2.

செய்முறை: பிரெட் ஸ்லைஸின் ஓரங்களை வெட்டிவிட்டு, உதிர்த்து கொள்ளுங்கள். அதனுடன் எண்ணெய் நீங்கலாக மற்ற பொருட்களை சேர்த்து பிசைந்து சிறு உருண்டைகளாக்கி, எண்ணெயில் பொறித்தெடுங்கள். கீரையை சுத்தம் செய்து, உரித்த பூண்டு, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வேக வைத்து மசித்துக்கொள்ளுங்கள்.

வெங்காயம், பச்சை மிளகாயை பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கி மசித்த கீரையில் சேருங்கள். நன்கு கலந்துவிடுங்கள். பரிமாறும்போது கோஃப்தாக்களை சேர்த்து பரிமாறுங்கள்.